



CEMOI CHOCOLATIER SAS
Ets. principal DIPA 66000 PERPIGNAN
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
17158
3173281715875

FICHE TECHNIQUE

Indice: 10
Créée le: 29/09/25
Page 1 sur 2

Titre:

BATONS CHOCOLAT - TYPE 165 - 8CM - CEMOI TRADITION - CACAO 40% MINIMUM - ETUI 1,6KG
CHOCOLATE STICKS - TYPE 165 - 8CM - CEMOI TRADITION - CACAO 40% MINIMUM - 1,6KG BOX

Dénomination de vente:

Chocolat

Liste des Ingrédients:

sucré, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines, arôme vanille

cacao : 40% minimum

Contaminations allergènes fortuites

(sur la base du Règlement (UE) N°1169/2011 - Annexe II):

Peut contenir des traces de fruits à coque et de lait.

Caractéristiques énergétiques et nutritionnelles: (Valeur moyenne pour 100g)

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie kJ	2067	kJ
Energie kcal	494	kcal
Matières grasses	23	g
dont acides gras saturés	14	g
Glucides	63	g
dont sucres	60	g
Fibres alimentaires	6,8	g
Protéines	5,3	g
Sel	0,02	g

Informations supplémentaires:

Poids net: 1.60 kg



CEMOI CHOCOLATIER SAS
Ets. principal DIPA 66000 PERPIGNAN
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
17158
3173281715875

FICHE TECHNIQUE

Indice: 10
Créée le: 29/09/25
Page 2 sur 2

Titre:

BATONS CHOCOLAT - TYPE 165 - 8CM - CEMOI TRADITION - CACAO 40% MINIMUM - ETUI 1,6KG
CHOCOLATE STICKS - TYPE 165 - 8CM - CEMOI TRADITION - CACAO 40% MINIMUM - 1,6KG BOX

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,50	%	Maximum
Matière grasse	23,40	%	+/- 2,0
Saccharose	58,80	%	+/- 3,0

Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 5000	/ g
Entérobactéries	< 10	/ g
E.coli	< 10	/ g
Salmonelles	Non détecté	/ 25 g
Staphylocoques pathogènes	Non détecté	/ g
Moisissures	< 50	/ g
Levure	< 50	/ g

Condition de stockage / DDM (dluo):

15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites

DDM (dluo): 24 mois

Conditionnement: BOITE

Garantie OGM:

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées, Leur étiquetage est conforme aux règlements(UE) N°1829/2003 et 1830/2003.

Garantie Ionisation:

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.

Les informations de cette fiche technique ne sont données qu'à titre indicatif et ne constituent pas un engagement de notre part.